

# Laiterie Coopérative de **SAINTE-MÈRE-ÉGLISE**

**CHEF-DU-PONT** (Manche)

Tél. 2 à Chef-du-Pont - C/c. Paris 815-96

Adr. Télégr. : Coopérative Ste-Mère-Église

BEURRES PASTEURISÉS

FROMAGES : EDAM et GOUDA

"MILOR" fabriqué selon la technique hollandaise

FROMAGES

CASÉINES



EXPORTATION  
PRODUCTIONS LABELLISÉES

© C.T.F.



## LAITERIE COOPERATIVE DE SAINTE-MERE-EGLISE ET DU COTENTIN à CHEF-DU-PONT (Manche)

On parle assez souvent des merveilles de la coopération à l'étranger pour que, lorsque l'occasion s'en présente, on signale comme il convient les initiatives florissantes qui dans cet ordre d'idées, ont vu le jour dans le département de la Manche.

A ce titre, la Laiterie Coopérative de Sainte-

Située dans la partie du Cotentin, au milieu des gras et riches pâturages dont l'élevage est mordieusement réputé, placée par ailleurs en bordure de la grande voie ferrée de Cherbourg à Paris, elle a connu, dès ses débuts des facilités exceptionnelles de développement.

COTENTIN



arrivage au lait

Mère-Eglise, doit occuper une place toute spéciale, pour cette excellente raison qu'elle est la plus importante des laiteries coopératives de France et peut-être même de l'Europe Occidentale.

Toutefois, pour arriver à une affaire de cette importance, l'initiative et la sagesse de ceux qui l'ont conçue devaient jouer un rôle primordial, qu'il conviendrait de ne pas oublier.





Salle d'écémage

La *Coopérative de Sainte-Mère-Eglise* draine aujourd'hui la presque-totalité de la production laitière sur un rayon de 12 kilomètres.

Créée il y a vingt-cinq ans, avec quarante adhérents, elle s'est accrue progressivement, au premier janvier 1936 elle groupait plus de 700 agriculteurs. Le cheptel soumis à son action comprend 10.000 vaches et chaque jour, en été, on traite dans l'usine plus de 70.000 litres de lait.

Le chiffre d'affaires annuel s'élève à 12 millions, ce qui est véritablement un chiffre record dont la coopération française peut être fière à juste titre.

Ce qui fait peut-être la caractéristique la plus curieuse de la *Coopérative de Sainte-Mère-Eglise*, c'est que, loin d'avoir été conçue dans sa forme actuelle dès le début, elle a, au contraire, grandi prudemment patiemment, au fur et à mesure que le succès s'affirmait.

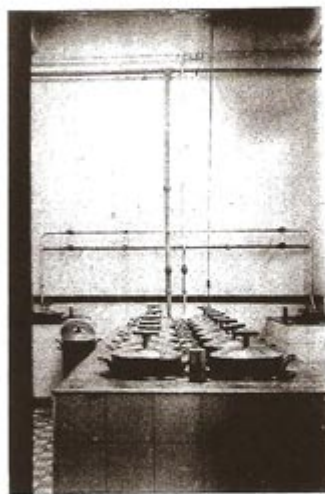
Fondée en 1909 au capital de 180.000 francs, elle représente aujourd'hui une valeur commerciale



de 4 ou 5 millions. La différence mesure l'effort accompli avec tenacité depuis cette date.

Le processus de l'accroissement est d'ailleurs extrêmement simple, puisque, de par ses statuts, le nombre des adhérents est illimité. L'accès de l'association est ouvert à toutes les personnes majeures jouissant de leurs droits civils et possédant au minimum 1 vache laitière. C'est parce qu'ils ont vu les avantages certains qu'ils retireraient de la *Coopérative* que, peu à peu, les éleveurs de la région y ont adhéré. Aujourd'hui bien que tous les agriculteurs ne soient pas dans son sein, la *Coopérative de Sainte-Mère-Eglise* fixe les prix dans la région.

Voilà donc la structure extérieure de cette *Coopérative*, voyons maintenant la structure intérieure.



Préparation des ferments lactiques

#### UNE INSTALLATION ULTRA-MODERNE

Comme on le pense, l'appareillage employé est de la plus moderne conception. On s'est d'ailleurs inspiré pour le créer des méthodes danoises. Actuellement : cinq écémuses débitant ensemble 25.000 litres à l'heure. Une pasteurisation tubulaire de 4.000 litres heure.

Deux barattes contenant chacune 6.000 litres et à peu près uniques en France 4 cuves jumelées en aluminium de 2.500 litres chacune, pour la maturation de la crème, constituent les pièces essentielles de cet outillage spécial de fabrication.



© C.T.F.



Les fabrications journalières de la coopérative de Sainte-Mère-Eglise, se répartissent comme suit :

- A) Crème fraîche ..... 1.000 litres
- B) Beurre de crème pasteurisé .... 2.000 kilos
- C) Caséine séchée pour matières plastiques ..... 1.500 kilos

Le personnel utilisé d'une façon constante, atteint quarante personnes. Mentionnons à ce sujet que des maisons ouvrières propres et confortables ont été établies, qui facilitent beaucoup le recrutement de la main-d'œuvre.

En ce qui concerne la fabrication du beurre, dont on a vu l'importance, nous n'aurons rien de spécial à signaler, si ce n'est que l'automatisme des opérations a été poussé très loin et que la propreté la plus méticuleuse règne d'un bout à l'autre du travail.

Notons cependant que le beurre de la Coopérative est fabriqué avec de la crème préalablement pasteurisée, etensemencée ensuite avec un ferment lactique spécialement sélectionné par l'Institut Pasteur.

Cette façon de faire donne au beurre une pâte jaune, longue et homogène, et un arôme exquis et délicat qui caractérise le beurre Sainte-Mère.

Chaque matin, le beurre est fabriqué et emballé

aussitôt dans des paniers de 10 kilos, caisses de 25 kilos ou fûts de 50 kilos, puis expédié sur Paris, et les grands centres de consommation, par wagons isothermes, dont la laiterie coopérative est propriétaire.

#### LA CASÉINERIE

Mais en marge de la laiterie on ne saurait omettre de parler de la caséinerie.

C'est l'utilisation du petit lait pour la fabrication de la caséine. On sait que cette substance sert de matière première à une foule d'industries et que la demande en est assez importante. Cette caséinerie, d'installation moderne, possède 10 cuves de 4.000 litres chacune et 2 séchoirs ultra-rapides qui ont retenu tout particulièrement notre attention.

Au total la *Laiterie Coopérative de Sainte-Mère-Eglise*, nous paraît comme particulièrement bien comprise. Elle fait honneur à l'esprit d'association des agriculteurs français si décriés par ailleurs, et à l'esprit réaliste de ses fondateurs ainsi qu'à la grande activité de ceux qui en assument avec autorité la direction.

Le beurre *Sainte-Mère* a obtenu les plus hautes récompenses. En 1932 au Concours Général Agricole de Paris il a été classé : *Le meilleur beurre de France*, depuis 1933 il est hors concours.

